



Weissburgunder "Ton & Mergel", Südsteiermark DAC

, 750 ml

Austria,

9870009682



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 4 g/l

Acidity content: 5.2 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Pochiertes Saiblingfilet und Flusskrebs, Apfel-Curry-Walnussöl
und Linsenbrot

Gans gefüllt mit Brot, Salbei, Liebstöckel gebraten

Steierischer Bergkäse mit Quittengelee und knusprigem Weißbrot
(vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 10.04.2025

Schon als 16-Jähriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut übernehmen, weil sein Vater 1976 überraschend starb. Als Jungspund galt der Steirer bereits in den 80er Jahren als großes Winzertalent. «Nicht stehen bleiben, immer besser werden» war sein Motto. Mit den Jahren wuchs der Betrieb von zwei auf heute rund 80 Hektar, inklusive der 20 Hektar, die 2004 auf slowenischer Seite der Lage Ciringa (Zieregg) erworben wurden. Damit tanzt man heute auf zwei Zieregg-Hochzeiten. Der älteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollständigt auch der Zweitgeborene Stefan das Team-Trio. Gemeinsam wurde die Entscheidung getroffen, auf Bio-Weinbau umzustellen. Schon immer ist man mutige Schritte gegangen, und in der feuchten Steiermark ist es schon eine Herausforderung, einen solch großen Betrieb komplett auf Bio umzustellen.

Farbe:

Helles, strahlendes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigt sich wunderbar frische Birne, Quitte und gelber, süßer Apfel. Das fruchtige Aroma durchmischt sich mit Mandel, Anis, hefigen Noten und hellem Tabak. Ein komplexer und tiefgründiger Vertreter der Weißburgunder Rebe kündigt sich an.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2024er Ton & Mergel Weissburgunder von Tement mit saftiger, heller Fruchtfülle und belebender Mineralität. Ein Wein, der mit Charme und geschmeidiger Struktur glänzt, säurearm und zugleich erfrischend nimmt er einen vollends für sich ein. Ein perfekter Speisenbegleiter, der durchaus Lagerpotential zeigt und seine Vielschichtigkeit mit etwas Reife noch weiter ausbauen.